ROLNIK



Bezpłatny dodatek do „Drwęcy".

Rok VIII. **Nowemiasto, dnia 6 września 1934.** **Nr. 30**

Uwagi o uprawie żyta.

Zyto jest rośliną, która stanowi w kraju naszym obok ziemniaków główną podstawę wyżywienia ludności. Powinni też z tego powodu zwrócić rolnicy baczną uwagę na jego staranną uprawę. Pomimo, że żyto jest rośliną, która stawia naogół małe wymagania, to jednak w niektórych wypadkach jego uprawa staje się trudniejszą od niektórych roślin, sianych w gospodarstwie, a polega to na pewnych właściwych wymaganiach tej rośliny.

Wymagania co do gleby.

Zyto jest rośliną, która stawia małe wymagania co do gleby. Udaje się na wszystkich glebach za wyjątkiem lotnych piasków, źle rośnie na glebach torfowych lub gliniasto-iłowatych. Dobrze udaje się żyto na gruntach piaszczysto-gliniastych, gliniasto-piaszczystych, piaskach próchniczych, są to ziemie właściwie żytnie. Zyto również udaje się na szczerych piaskach, na których rośnie tylko łubin. Uprawa żyta na lekkich gruntach jest możliwa dzięki temu, że żyto potrzebuje do swego rozwoju znacznie mniej wody, niż inne zboża. Naturalnie, że na piaskach plon żyta będzie o wiele mniejszy.

Miejsce w płodozmianie.

Zyto z reguły jest rośliną, która stawia mniejsze wymagania co do stanowiska, jednakowoż wdzięczne jest za dobre stanowisko. Najlepszem stanowiskiem dla żyta będzie po ugorze, jednakowoż ma to miejsce tylko na glebach średnich i lichych, bo w przeciwnym razie stanowisko to daje się pod pszenicę. Dobrem stanowiskiem dla żyta jest po roślinach motylkowych, np. w rachubę co do żyta wchodzi częściowo po grochu i wyce, następnie po peluszce, seradeli, łubinie, przyoranym na zielono. Łubin pod żyto przyrywać nie zagłęboko i po przyoraniu najlepiej skiby przywałować Cambelema, przez co przyczyni się do lepszego i prędszego osiadania gleby. Najsłabsze przedplony są rośliny kłosowe. Często w praktyce jest zastosowany siew żyta po pszenicy, po ugorze względnie po jęczmieniu, po owsie siew żyta jest przeważnie zaniechany wskutek dużego wyczerpania pokarmów i czerpania jak największej ilości wilgoci. Stanowisko po ziemniakach jest złe z tego powodu, że ziemia jest zbyt pulchna i uległa rozpyleniu, czego żyto nie znosi. W razie gdy żyto ma przyjść po ziemniakach, to tylko po wczesnych; a celem uniknięcia rozpylenia ziemi nie orać, lecz wyrównać kultywatorem.

Uprawa mechaniczna.

Przy uprawie mechan. w dużym stopniu zależy urodzaj od przedplonu. Po koniczynie musi być stosowana najpierw podorywka, bronowanie, kultywatorowanie i po przebronowaniu dopiero orka. Po kłosowych zależnie od czasu zbioru i od zachwaszczenia danej roli stosujemy podorywkę wzgl. kultywatorowanie. Wogóle podorywka konieczna, a raczej musowo powinna uskuteczniona być na ziemiach zaperzonych i zachwaszczonych. Przerośnięta korzeniami skiba nie kruszy się należycie i nie osiada, a pod skibą tworzą się miejsca puste. Po motylkowych wystarczy dać kultywator względnie samą orkę. Zależy to od zachwaszczenia gleby. Zyto koniecznie musi mieć **ziemię odleżałą.** Ziemie cięższe potrzebują dłuższego czasu na osiadanie, lżejsze krótszego czasu. Ogólnie przyjęte jest **3 tygodnie przed siewem.** Zależy to dużo od ilości opadów, przez co gleba mniej lub więcej osiada. Przyspieszyć odleżenie gleby można przez użycie wała Cambella. Wału Cambella użyć najlepiej zaraz po orce. Sama orka nie powinna być zbyt głęboka. Zależy to jednak od jakości gleby, siły i jej kultury. Głębiej nie powinno się orać, jak sięga warstwa urodzajna. Wydobycie martwicy jest b. szkodliwe. Tu można zastosować przysłowie, które brzmi: „Dobra orka — gnoju furka. Złe oranie — fur nie stanie." Następnie trzeba pamiętać, ażeby gleba do siewu była czysta, pozbawiona perzu i innych chwastów. Przy bronowaniu trzeba pamiętać, żeby ziemi nie przebronować, bo zbyt rozpylona ziemia jest złem przygotowaniem do zasiewu, bo skłonna jest do zaskorupienia. Gleba musi być przygotowana w strukturze gruzełkowatej, co umożliwia lepsze podsiąkanie i uniemożliwia zaskorupienie, następnie w czasie mrozów daje lepszą ochronę przed wymarznięciem.

Nawożenie.

Po dobrych przedplonach, jak po koniczynie, grochu, wyce, nawożenia pomocniczego stosować nie potrzeba. Jednak zależy to od jakości, siły i kultury gleby. Po kłosowych, jak to po pszenicy, jęczmieniu, który wyczerpuje ziemię z górnej warstwy gleby, nawożenie pomocnicze jest tu nawet potrzebne, bo zastosowanie w odpowiedniej ilości i odpowiedniego nawozu opłaca się. Pod żyto najlepiej stosować nawozy na jesieni, dlatego, że jesienne nawożenie lepiej się opłaca, bo przyczynia się do lepszego i silniejszego zawiązania kłosa, przez co samo wpływa więcej na podniesienie ilości ziarna. Na jesieni z nawozów pomocniczych najodpowiedniejszy jest azotniak lub tomasówka azotniakowana. Tam, gdzie jest stosowany siew koniczyny w żyto, dobrze jest dać na jesieni tomasówkę w ilości 50 kg. na mórg magd. W razie zastosowania wiosennego nawożenia pod żyto musimy dać nawóz prędko działający, a takim nawozem jest saletra sodowa, która musi być wcześnie rozsiana. Jednakowoż nawożenie wiosenne więcej wpływa na wybujałość słomy niż na sam przyrost ziarna. Azotniak musi być wysiany przed siewem jakie 10 dni i być wbronowany.

Ziarno siewne.

Ziarnko siewne powinno być dorodne, to znaczy, mieć wszystkie właściwości, wymagane od ziarnka siewnego. Powinno być zebrane w stanie pełnej dojrzałości, dobrze dosuszone, przepocone w snopie, wolne od chwastów i szkodników, być całe, czyste i winno dobrze kiełkować. Bardzo ważnym czynnikiem jest dobre kiełkowanie, od którego zależy ilość wysiewu lub wogóle nabycie nowego siewu.

Każdy rolnik, zanim zasieje swoje zboże, powinien u siebie przeprowadzić siłę kiełkowania. Kiełkowanie sprawdzające najlepiej przeprowadzać na bibule w następujący sposób: Kładzie się jedną zwilżoną bibułę grubą na talerz, odlicza się ziarnka, które kładzie się na bibułę i drugą zwilżoną bibułą je się przykrywa. Po paru dniach od 5 do 8 dni, zależnie od zdolności kiełkowania i temperatury otoczenia, można się przekonać, ile z ziarn skiełkowało. Przy siewie trzeba zwrócić uwagę na dobór odmiany, żeby dana odmiana była najodpowiedniejsza na daną glebę i okolicę.

Na gleby lżejsze poleca się żyto włościańskie selekcyjne i żyto kaszubskie. Na ziemie lżejsze i średnie żyto Petkuskie Lochowa, które zostało wychowane na lekkiej glebie, które też przystosowało się do warunków miejsca wyprodukowania. Na ziemie średnie żyto Rogalińskie, które lepiej plonuje od Petkusa. Na ziemie średnie cieplejsze i na dobrym płodozmianie żyto Zeelandzkie, które dobrze plonuje, odznacza się długim kłosem, jest nieco wrażliwe na przymrozki. Są inne odmiany, jak żyto Wierzbińskie, Probstejskie, Kawczyńskie. Przy wszystkich odmianach należy pamiętać o odświeżeniu nasienia, **bo żyto najprędzej się wyradza. Dobry gospodarz nie powinien nigdy siać dłużej żyta jak drugi odsiew**. Żyto, jeśli kto chce zmienić, **powinien nabyć od gospodarzy takich**, którzy **posiadają** żyto kwalifikowane lub też od takich, którzy mogą się wykazać daną odmianą lub i odsiewem. Siać żyto można rzędowo i rzutowo. Trzeba tylko pamiętać o tem, żeby żyto przyszło jak najpłyciej. Przy siewniku rzędowym trzeba koniecznie zdjąć ciężarki. Przy płytszem przykryciu żyto lepiej się krzewi. Przy zabronowaniu żyta do siewu trzeba pamiętać o tem, żeby zabronować sucho, bo żyto, jak inne rośliny, nie znosi zasmarowania, co utrudnia przy wzejściu żyta przebijanie skorupy. **Czas siewu** jest najodpowiedniejszy od **10 — 20 września**. Późniejsze siewy w większości gorzej plonują. Pamiętać trzeba po zasiewie o wybruździeniu pola w miejscach niższych, skłonnych do zalania przez wodę. T. Gr.

Wojsko zakupuje zboże bezpośrednio od rolników.

Z dniem 1 września rb. Intendentura D. O. K. VIII przystępuje do zakupu owsa i żyta na potrzeby wojska.

W związku z powyższem Izba Rolnicza zwraca uwagę na to, że Intendenturze **zależy w wysokim stopniu na bezpośrednich dostawach zboża dla wojska przez rolników**, gdyż w ten sposób eliminuje się pośrednictwo handlowe, podrażające w znacznej mierze z szkodą dla rolników ceny produktów zbożowych.

Pomorska Izba Rolnicza zwraca się niniejszem do ogółu rolników z wezwaniem, ażeby przychylne stanowisko władz wojskowych w sprawie bezpośrednich dostaw zboża dla wojska możliwie szeroko wykorzystali, nadmieniając, że otrzymała od Intendentury D. O. K. VIII zapewnienie, że ze strony wojska poczynione zostały wszelkie możliwe ustępstwa i ułatwiania, by bezpośrednia sprzedaż zboża przez rolników mogła być sprawnie uskuteczniona.

Poniżej podaje się krótki wyciąg z ogólnych warunków zakupu:

a) ciężar gatunkowy minimalny:
żyta 696 g|1 — 118,5 funt hol.
owsa 479 g|1 — 80 „ „

Potrącenia za niższy ciężar gatunkowy stosuje się w|g norm, ustalonych przez Giełdę Zbożową w Bydgoszczy.

b) Zanieczyszczenie może dochodzić:
w życie do 3 proc. wagi
w owsie „ 3,5 „ „

c) Wilgoć żyta i owsa do 17 proc.

d) Zboże musi być bezwzględnie wolne od wołka zbożowego.

Miejscem dostawy są składnice mat. int. w Toruniu i Bydgoszczy, czynne w dni powszednie od godz. 9-tej do godz. 13-tej, a w sobotę od godz. 9-tej do godz. 12-tej.

Zakupy będą dokonywane na warunkach Giełdy Zbożowo—Towarowej w Bydgoszczy.

Bliższych informacyj udzieli Referat Zakupów Szefostwa Intendentury O. K. VIII — Toruń, Koszary Piłsudskiego, pokój nr. 71, tel. O. K. VIII nr. 150.

Uprawa rzepaku jest polecenia godna.

Wobec dążenia do ograniczenia uprawy zbóż propaguje się uprawę roślin oleistych. Z tych ostatnich na specjalną uwagę zasługuje rzepak ozimy, który — o ile będzie zasiany w odpowiednich warunkach glebowych, a więc na glebach, podatnych dla uprawy pszenicy, jęczmienia lub buraka — może dać wcale ładne, jak na dzisiejsze warunki, wyniki pieniężne.

Podstawowym warunkiem udania się rzepaku jest jego zasiew w odpowiednim czasie i należyte zasilenie gleby.

Rzepak wymaga bardzo wczesnego siewu. Zwykle, im bywa wcześniej siewany, tem większą daje pewność dobrego przezimowania i mniejsze nasuwa obawy wymarznięcia w okresie wiosennym, gdyż, należycie zakorzeniony już na jesieni, nawet, gdyby ucierpiał w czasie zimy czy wiosennych przymrozków — potrafi odbić i wyda plon dostateczny. Termin rozpoczęcia siewu rzepaku wypada po pierwszej połowie sierpnia i na Zachodzie Polski nie powinien być przesuwany później niż do połowy września. Niewybredność rzepaku pod względem stanowiska między innemi polega na tem, że siewa się on zwykle na gnoju, a przynajmniej na dobrym półgnoju — jest to konieczne szczególnie na ziemiach uboższych, po kłosowych, a przytem rzepak, siany na gnoju, stanowi doskonały przedplon pod pszenicę w roku następnym. Ale nawet pełne nawożenie obornikiem nie zaspakaja potrzeb nawozowych rzepaku i wymaga uzupełnienia azotu i kwasu fosforowego. Przy oborniku pod rzepak wystarcza dawka około 10 kg azotu i 20 kg kwasu fosforowego na hektar i całą tą ilość trzeba dać już przed siewem, gdyż roślina ta kształtuje się całkowicie przed zimą. W praktyce najkorzystniej użyć azotniaku i supertomasyny, przyczem dawka azotniaku 24 proc. wynosić powinna ok. 50 kg. na hektar, dawka zaś supertomasyny 30 proc. około 50—80 kg.

Co do samego siewu, to trzeba go siewać rzędowo w odległościach rządków 40—50 cm., przyczem siać należy w ziemię, świeżo uprawioną, a więc bezpośrednio po orce siewnej i bronie. Ilość wysiewu ziarna na ha wynosi około 10 kg. Pielęgnacja rzepaku po wzejściu polega na niszczeniu chwastów, ewent. przerzedzeniu (co 10 cm.) — późną zaś jesienią trzeba go obredlić (w drugiej połowie października), gdyż ten ostatni zabieg chroni roślinę od mrozu i nadmiaru wilgoci.



DZIAŁ KOBIECY

Wartość pomidorów.

Pomidory są jedną z najszlachetniejszych i najzdrowszych jarzyn — więc powinne być spożywane w jak największych ilościach. Przez wiele lat pomidorów unikano, zarzucając im kwasy szkodliwe dla artretyków. Był to jednak błąd, jak się okazało. Pomidory bowiem posiadają wiele substancyj odkwaszających krew, co razem przeciwdziała artretyzmowi. Dalej mają one najwięcej soli mineralnych, do 20 proc. cukru rodzimego, wiele białka, węglowodanów i witaminy A B, a zwłaszcza C. Brak witaminy C w organiźmie wywołuje szkorbut. Witamina A zaś bardzo korzystnie wpływa na wzrost dzieci. Słabsza lub silniejsza barwa pomidorów wskazywać ma na mniejszą lub większą ilość witamin. Pozatem pomidory ożywiają działanie wątroby i kontrolują kwasowość żołądka.

Starszym osobom, słabszym na żołądek lub dzieciom trzeba usunąć ziarnka, dlatego, że drażnią kiszki, zwłaszcza ślepą kiszkę. Nie należy jednak usuwać naskórka pomidorów, bo w nim mieści się ich woń i witaminy (odżywcze czynniki).

Niema chyba jarzyny o tem szerokiem zastosowaniu, jak pomidory. Spożywamy je na surowo, jak owoce, przyrządzamy z nich sałatki, sosy, marmelady, faszerujemy na surowo, smażymy, dusimy z farszem itd. Do wszystkich potraw, zwłaszcza do zup i sosów, można pomidory dodawać w stanie surowym, bez obawy, że potrawy te stracą swoisty smak. Pomidor, dodany do mięsa w czasie duszenia, podnosi nietylko smak, ale i odżywczość. Dla dzieci zamiast kiełbasy i wędlin doskonałym podwieczorkiem jest chleb, posmarowany masłem, obłożony plasterkami pomidorów. Ryż w połączeniu z sosem pomidorowym, duszonemi pomidorami lub też podlany sałatką pomidorową, jest doskonałą potrawą, odpowiednią tak dla starszych, jak i dzieci. Jest jeszcze wiele innych sposobów przyrządzania pomidorów — pominąć jednak nie należy tego, że pomidory stanowią i doskonały garnitur do różnych potraw, gdyż ich piękny wygląd przyciąga oko i pobudza apetyt.

Zbiór i przechowywanie nasion kwiatów.

Umiejętny zbiór nasion — to czynnik nieodzowny w hodowli kwiatów. Nasienie powinno dojrzeć w torebce nasiennej. Zbierać je należy, zanim torebka pęknie — w przeciwnym razie nasienie wysypuje się i przepada. Po zbiorze należy rozsypać nasiona luźno, jedną warstwą i pozostawić tak w przewiewie, aby doschły doskonale, poczem zsypać w torebki papierowe, a najlepiej w maleńkie woreczki i rozwiesić w chłodnem, przewiewnem miejscu, trzymać tak aż do wiosny.

Drobne, maleńkie nasionka, wschodzące łatwo, siać w stanie suchym; większe, twarde, pokryte mało przenikliwą łuską, namoczyć w wodzie o temperaturze pokojowej, a gdy zaczną ukazywać się maleńkie kiełki, siać w grunt, uważając, aby kiełki szły do góry. Takie postępowanie przyspiesza wschodzenie roślin i stosowanem bywa szczególniej u roślin, które wysiewa się wprost w grunt i które z powodu czułości na przymrozki zbyt wcześnie nie mogą być wysiewane.

Nasiona zbierać należy z krzaków najpiękn., tylko takie dają w następstwie rośliny poprawne.

Jeżeli chcemy otrzymać czystość gatunku kwiatów, należy siać tylko piękne odmiany, gdyż przy zapładnianiu bliskość roślin o miernym gatunku powoduje często wynaradawianie się nasienia i daje w następstwie rośliny o kwiecie marnym i pospolitym, pojedyńczym i niewielkim, zamiast pięknego pełnego.

Komu czas i brak podstawowych wiadomości nie pozwala wyhodować odpowiedniego nasienia, niech najlepiej nabywa takowe w zakładach ogrodniczych — co chroni od chybionej hodowli.

Gdy jesień nadchodzi...



1. Sportowy komplet, 3/4 szeroki płaszcz w średnią kratę. Kołnierz, mankiety i duże, naszyte kieszenie z gładkiego materjału, takiego jak spódniczka. 2. Płaszcz z wzorzystego tweedu z szerokim, puszystym kołnierzem futrz., zapinany na 3 oryginalne guziki, bez paska. 3. Elegancki płaszcz z wzorzystej wełny z pelerynką, obramowaną oryginalnie futrem.

Co nam przynosi sezon jesienny?
Kostjumy, komplety i płaszcze.

Królem jesiennej mody jest **kostjum** angielski, tailleur, z kwiatkiem w butonierce, spódnica gładka lub zaopatrzona w fałdę z krótkim żakietem czy też żakiet długi i wcięty, zapinany na 1 lub 2 guziki, z klapami lub bez. Modne są

kolory: szare i bronzowe, ale czarna wełna jest najodpowiedniejszym materjałem.

W modę wchodzą kostjumy aksamitne, ozdobione futrem, którego gatunek zależny od kieszeni pani.

Z kostjumem zaczynają rywalizować **palta i komplety** — ściśle angielskie, długie, dopasowane, luźne $^{3}/_{4}$ lub $^{7}/_{8}$ długości (jasne do sukien ciemnych i odwrotnie), z dużemi kieszeniami naszytemi, szerokie płaszczyki z raglanowemi rękawami, o równych plecach lub z raglanową fałdą, dzięki której zyskują wygląd kloszowy. Zadziwia rozmaitość kołnierzy i rodzajów zapięcia. Dużo fasonów widuje się bez kołnierza z szerokiemi rewersami, przypinanemi guzikami na ramieniu lub nosi się z krótką peleryną, przypinaną przy szyi pod wysokim kołnierzem. Takie małe peleryny można i z futra robić i nosić do płaszcza, kostjumu lub sukni. Najmodniejsze paski do płaszczy — to z kolorowego zamszu. Prócz tego kołnierze, mankiety i kieszenie u palt i żakietów przybrane są z innego, stosownego materjału, zapinane do całości guzikami lub zatrzaskami.

Najcharakterystyczniejszą cechą tegorocznej jesieni jest ogromna ilość **futer** na przybranie. Nietylko kostjumy, komplety i płaszcze zdobią lisy, przypinane mankiety, krawaty, szale lub kieszenie, ale nawet małe pelerynki i żakiety przybrane będą pasami płaskiego futra.

Myjmy owoce przed spożywaniem, a uchronimy się od wielu chorób!

Przepisy gospodarskie.

Pomidory

należy krajać w poprzek do ogonka, aby plasterki się nie rozpadały.

Pomidory solone.

Ułożyć w garnku kam. twarde pomidory, nie płócząc lecz wycierając ścierką, aby były suche. Na 4 ltr. wody wziąć 600 g. soli, wodę przegotować, wystudzić i zupełnie zimną zalać pomidory tak, aby je pokryła. Na wierzch ułożyć liści z selerów, przykryć denkiem i przycisnąć lekkim kamieniem. Można też pomidory pokryć krążkiem papieru pergam., ostrożnie nalać roztop. łoju, a gdy ten ostygnie, obwiązać garnek papierem. Przed użyciem trzeba pomidory wypłókać w wodzie, a smaku na zupę nie solić.

Konfitura z zielonych pomidorów.

Niedojrzałe, zielone pomidorki wrzuca się po opłukane w wodzie do wrzącego, bardzo gęstego syropu (800 gr. cukru na 1 kg. owocu). Małe pomidorki zostawia się całe, większe należy przekroić na połowy, ziarn nie trzeba usuwać. Do syropu wrzuca się też 2—3 cytryny, obrane ze skórki i pokrajane w talarki (bez pestek!); dodaje się je celem koniecznej kwaskowej zaprawy. Gotuje się owoce przez kilka minut i odstawia; po ostygnięciu zagotowuje się jeszcze raz (można dodać dla zapachu kieliszek dobrego rumu), poczem konfiturę nakłada się do słoików. Sok powinien być gęsty; gdy jest zbyt rzadki trzeba gotować dłużej. Doskonała ta konfitura wygląda i smakuje jak renklody.

Doskonały sok z pomidorów dla niemowląt.

Wziąć: 1 pomidor, pół łyżeczki do herbaty cukru. Następnie rozmiażdżyć pomidor, wycisnąć sok, kładąc miazgę pomidora do płóciennego woreczka, a do wyciśniętego soku wsypać cukier, potem dobrze wymieszać.

Konserwa pomidorowa na zimę.

5 kg. dojrzałych pomidorów, zebranych w suchy dzień, przepuszcza się przez maszynkę do mięsa i wsypuje się do tej masy 10 gr. salicylu. Masę tę wymieszaną wlewa się do suchych i czystych butelek, szczelnie korkuje i lakuje i przechowuje w suchem całkiem miejscu. Pomidory tak przechowane nie tracą na swej świeżości i kolorze i służą w zimie na zupę lub sos do mięsa. Przy użyciu przyprawia się, jak zwykle świeże, dodając masło, sól i śmietanę. Dobre gospodynie powinny już zaopatrzyć swoje śpiżarnie w konserwy, bo wkrótce skończy się sezon na pomidory.

Konfitura ze śliwek.

Ładne, duże śliwki przekrajać na $^{1}/_{2}$ lub z boku, wyjąć pestki. Na $^{1}/_{2}$ kg. śliwek bez pestek bierze się pół kg. cukru i szklankę wody. Zagotowuje się na syrop, szumuje i ciepłym syropem polewa śliwki. Nazajutrz syrop się odlewa, zagotowuje i wrzuca weń śliwki, by się raz zagotowały, poczem odstawia do następnego dnia. Na trzeci dzień syrop się zlewa, zagotowuje, wrzuca do niego owoce i smaży tak, by skórka nie zeszła. Składać do słoików, gdy śliwki zupełnie ostygną.

Śliwki węgierki na patyczkach.

Zdrowe, dojrzałe węgierki przekroić z boku, pestki wyjąć i nasuwać na słomki, trzcinki lub drew. patyczki (nie z drzew iglastych), dług. 15 cm. Nasypać w każdą śliwkę w środek kminek lub anyż, dobrze oczyszczony, zmieszany z cukrem czy też siekane ocukrzone migdały lub orzechy. Ułożyć na blachach rożenki, postawić w wolny piec, powtarzając to suszenie przez kilka dni. Po kilku dniach, gdy już nie mają w sobie wilgoci, zdejmuje się z rożenków lub z rożenkami układa się w kamienny lub szklany słój, mocno upychając, tak, żeby jedną masę stanowiły. Od szczelnego opakowania i dobrego wysuszenia śliwek zależy zachowanie ich od pleśni.

Marmelada jabłkowa ze śliwkami.

Ugotować oddzielnie 1 i pół kg. śliwek bez pestek, osobno bez łupin 1 i pół kg. jabłka z dodaniem małej ilości wody. Gdy owoce miękkie, przetrzeć przez sito, dodać 1 kg. cukru, gotować wolno w kamien. naczyniu, mieszając. Marmelada powinna mieć kolor ciemno-czerwony, ale nie bronzowy. Gdy odpowiednio gęsta przełożyć do słojów. Wstawiona do pieca po obiedzie — dogotuje bez mieszania. Dobra do ciast.

Placek ze śliwkami.

250 g. masła utrzeć na śmietanę, wbić żółtka z 4 jaj i 250 g. cukru, dosypując 500 g. mąki, zmieszanej z 1 paczką proszku do pieczenia i paczką cukru wanilj., dolać ćwierć ltr. mleka, w końcu białka, ubite na pianę. Ciasto dobrze wyrobione — ułożyć na blachę i natykać śliwki, obrane z pestek, posypując je cukrem i cynamonem i odpiec.

Taki sam placek można robić z jabłkami.

Fasolka zielona solona na zimę.

Fasolkę obrać z włókien i wytrzeć ściereczką na sucho, pokrajać w ukośne paseczki i ubijać ciasno w kamienny garnek lub drewnianą baryłkę, przesypując każdą warstwę solą, aż utworzy się sok. Na wierzch położyć serwetkę, szczelnie przylegającą do ścian naczynia, na to denko, przycisnąć kamieniem i zachowywać w suchem, chłodnem miejscu.

Serwetkę od czasu do czasu przemywać, aby uchronić od pleśni fasolkę. Biorąc do użycia wymoczyć fasolkę przez noc, a na drugi dzień gotować w wodzie bez soli.

Gruszki osmażone w miodzie.

Zdrowe gruszki, twardawe, niezupełnie dojrzałe, obrać z łupiny, wrzucać do zimnej wody, by nie zczerniały, wydrążyć środki małą łyżeczką lub scyzorykiem, ogonek zostawić. Odgotow. gruszki, a gdy mięknieć zaczną włożyć w syrop miod., (n.p. 2 szklanki miodu na 2 szkl. wody). Po około 10 min. wyjąć i obsuszyć w piecyku na blachach, napełnić wydrążenia masą migdał. przygot. ze słodkich migd., obranych ze skórki i przepuszcz. raz przez maszynę. Masę przygotować, dodając do niej na pół ft. migdałów, $^{3}/_{4}$ ft. cukru miałkiego i kilka białek surowych. Dla zapachu można dodać tłuczonej wanilji albo olejku różanego lub mocnego araku. Doskonałe też są gruszki nadziewane masą orzechową, przygot. tak jak migd., z tą różnicą, że zamiast migd. bierze się orzechy włoskie i nie obierać z wierzchniej cienk. skórki, albowiem jej delikatna gorycz podnosi smak masy.

Przez kilka dni macza się gruszki w wysmażonym do gęstości miodu syropie i obsusza stopniowo (ogonkami do góry), poczem przechowuje się w blaszanych pudełkach. Ustawiać je ogonkiem do góry, jedną przy drugiej na podłożu z pergaminowego papieru i przekładać każdą warstwę papierem pergam. Pełne pudełko przykryć wystającemi pasami pergamin. i zamknąć szczelnie, przechowywać w chłodnem, suchem miejscu.

Gruszki w occie.

(Sposób niemiecki).

2 i pół kg. gruszek-cukrówek ołupać, podzielić na połówki lub ćwiartki, usunąć gniazdka. Małe gruszki mogą być gotowane w całości. 1 i pół kg. cukru zagotowuje się ze szklanką octu winnego, szklanką wina owocowego, 5 g. cynamonu, 1 g. goździków i skórką z 1 cytryny. Do wrzątku wrzuca się gruszki i gotuje tak długo, aż się staną przezroczyste i jasne, a sok zgęstnieje. Po ostygnięciu napełnia się niemi słoiki lub kamienne garnki i zawiązuje się papierem pergaminowym.